

Leistungsverzeichnis Caterer

1. Basis-Informationen

Schule	
Anschrift	
Telefon / Fax	
Mail	
Ansprechpartner/in:	

Anzahl Schüler/innen	
10-15 Jahre:	
15-18 Jahre:	
Anzahl Lehrkräfte:	

Anzahl Essensportionen	
Belieferung an Tagen /Woche	
Essenszeiten	

Verpflegungssystem	
Cook & Serve	<input type="checkbox"/>
Cook & Hold	<input type="checkbox"/>
Cook & Chill	<input type="checkbox"/>
Cook & Freeze	<input type="checkbox"/>
Anmerkungen:	

Ausgabesystem	
Tischgemeinschaften	<input type="checkbox"/>
Cafeteria Linie	<input type="checkbox"/>
Free Flow	<input type="checkbox"/>

Abrechnungssystem				
Wer stellt das System?	Schule	<input type="checkbox"/>	Caterer	<input type="checkbox"/>
Barzahlung	<input type="checkbox"/>			
Abozahlung	<input type="checkbox"/>			
Markenzahlung	<input type="checkbox"/>			
Kartensystem	<input type="checkbox"/>			

Bestellsystem	
Es erfolgt eine Vorbestellung	ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>
Die Vorbestellung erfolgt	
14-tägig	<input type="checkbox"/>
wöchentlich	<input type="checkbox"/>
am Vortag bis _____ Uhr	<input type="checkbox"/>

Räumliche Ausstattung	
Schule stellt Räumlichkeiten	unentgeltlich <input type="checkbox"/> gegen Kosten <input type="checkbox"/>
Personelle Ausstattung	
Personal wird gestellt seitens	der Schule <input type="checkbox"/> des Caterers <input type="checkbox"/>
Der Caterer gewährleistet und weist nach	
Einsatz von qualifiziertem Personal	<input type="checkbox"/>
Einsatz von tarifgebundenem und sozialversichertem Personal	<input type="checkbox"/>
Weiterbildung des Personals	<input type="checkbox"/>

Das Angebot besteht täglich aus

einem Menü (Vorspeise / Hauptmahlzeit / Dessert)

einem kostenlosen Getränk, z.B. Wasser

frei wählbaren Einzelkomponenten

kostenlosem Nachschlag bei _____

einem Salatangebot

einem zusätzlichen Snackangebot in Form von _____

Küchenausstattung				
Schule stellt die Küchenausstattung	unentgeltlich	<input type="checkbox"/>	gegen Kosten	<input type="checkbox"/>
Wartung und Reparatur übernimmt	die Schule	<input type="checkbox"/>	der Caterer	<input type="checkbox"/>
Folgende Geräte sind vorhanden (Art und Leistung)				
<hr/>				
<hr/>				
<hr/>				
<hr/>				
<hr/>				
<hr/>				
<hr/>				
<hr/>				
<hr/>				
<hr/>				
<hr/>				
<hr/>				
Geschirr, Besteck etc.				
Grundausrüstung	stellt die Schule	<input type="checkbox"/>	der Caterer	<input type="checkbox"/>
Ersatzanschaffungen erfolgen zu Lasten	der Schule	<input type="checkbox"/>	des Caterers	<input type="checkbox"/>
Reinigung der Küche				
Erfolgt seitens	der Schule	<input type="checkbox"/>	des Caterers	<input type="checkbox"/>

2. Verpflegungsangebot

Grundsatz: Die Mittagsmahlzeit muss ein Hauptgericht mit einem täglichen Angebot an Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse, eine Stärkebeilage und ein Getränk mit mindestens 200 ml enthalten (lt. DGE-Qualitätsstandard).

Getränkeangebot	
Zum Essen wird / werden folgende/s Getränk/e kostenlos angeboten	

Folgende Getränke werden kostenpflichtig abgegeben	

Trinkwasserspender stehen zur Verfügung	ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>
Kaffee und schwarzer Tee wird an Schüler/innen ab Klasse _____ abgegeben.	

Lebensmittelauswahl
Folgende Lebensmittel bzw. Speisen müssen im Angebot mindestens enthalten sein:
<p>Getreide:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Vollkorngetreideprodukte sind im Angebot (z.B. Nudeln, Reis) ○ Brot und Brötchen: Vollkornanteil von mindestens ____ % <p>Kartoffeln:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ frisch zubereitet (z.B. Pellkartoffeln, Kartoffelpüree) <p>Obst und Gemüse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Frisches Stückobst ist immer frei verfügbar ○ Täglich Gemüse als Rohkost oder gegart ○ Das vielfältige Angebot an Hülsenfrüchten ist zu berücksichtigen ○ Nüsse und Samen als Topping (z.B. bei Salat) im Angebot <p>Milch und Milchprodukte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Milch und Naturjoghurt mit einem Fettgehalt von max. 1,8% ○ Quark mit max. 20% Fett i.Tr. ○ Hart-/Schnittkäse mit max. 48% Fett i. Tr.

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wurstwaren:

- Ausschließlich mageres Muskelfleisch
- Fleischsorten abwechseln

Seefisch:

- aus nicht überfischten Beständen

Fette/Öle:

- Rapsöl ist Standardöl, Verwendung von Soja-, Oliven- oder Walnussöl ist möglich

Kräuter und Gewürze:

- Mit frischen Kräutern würzen und garnieren
- Jodsalz einsetzen
- Salz sparsam verwenden

3. Speiseplangestaltung

Bei der Gestaltung des Speisenangebotes für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen sind die nachstehend aufgeführten Kriterien zu erfüllen. Bei mehreren Menülinien sind die Anforderungen für jede Menülinie zu erfüllen.

Stärkebeilagen: 20 mal, davon:

- Speisekartoffeln
- max. 4-mal Kartoffelerzeugnisse
- Parboiled- oder Naturreis
- Teigwaren und andere Teigprodukte
- mind. 4 mal Vollkornprodukte

Gemüse/Rohkost: 20 mal, davon

- mind. 8 mal Rohkost oder Salat

Obst : mind. 8 mal

Milch und Milchprodukte: mind. 8 mal

Fleisch: max. 8mal, davon:

- max. 4 mal Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren

Seefisch: mind. 4 mal, davon:

- 1 - 2 mal fettreicher Seefisch

für die restlichen 8 Tage gilt:

- max. 2 mal ein Ei-Gericht
- max. 2 mal ein süßes Hautgericht

Weitere Kriterien

- Ein ovo-lacto-vegetables Hauptgericht ist täglich im Angebot.
- Bei Gerichten mit Schweinefleisch ist eine alternative Fleischsorte im Angebot.
- Bei Allergien / Unverträglichkeiten muss es Alternativen geben.
- Der Speiseplan ist sprachlich klar und einfach gestaltet.
- Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie die Tierart sind benannt.
- Der Speisplan hängt deutlich sichtbar aus.
- Der Speiseplan wird im Vorfeld allen Beteiligten zugänglich gemacht.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sind berücksichtigt.
- Es sind ___% Lebensmittel aus ökologischem Anbau eingesetzt.

4. Speisenherstellung

Zubereitung:

- Auf fettarme Zubereitung wird geachtet
- max. 4 mal frittierte und/oder panierte Produkte/Woche

Warmhaltezeiten und Temperaturen:

- Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt max. _____ Stunden
- Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur warmer Speisen beträgt mind. 65°C.
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur kalter Speisen beträgt max. 7 °C

Sensorische Qualität:

- ansprechendes Aussehen der Speisen
- typischer Geschmack der Lebensmittel
- Gemüse, Teigwaren, Reis sind bissfest
- Kurzgebratenes ist knusprig / kross
- Fleisch hat eine zarte Textur

Convenienceprodukte:

- Produkte der Conveniencestufen 1-2 werden bevorzugt
- Convenienceprodukte der Stufen 4-5 werden durch Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt
- tiefgekühltes Obst und Gemüse wird Konserven vorgezogen

5. Zusatz-Vereinbarungen

Weitere Vereinbarungen

- Übergabe von verbindlichen Vierwochenspeiseplänen
- Qualitäts-Feedback alle _____ Wochen
- Referenzen
- Zertifikate
- Nachweis über die gewerbliche Tätigkeit
- Nachweis über betriebliches Qualitäts- und Hygienekonzept

- folgende Sanktionen bei Nichteinhaltung der Qualitätsstandards werden vereinbart:
